



BORGO
DIVINO



TENUTA
MAIANO

Borgo Divino e Tenuta Maiano: due nomi, una sola azienda

Per parlare delle eccellenze di questo territorio e del favoloso panorama che si apre davanti ai vostri occhi, è indispensabile un unico requisito: saper cogliere la bellezza e saperne apprezzare tutte le sue sfaccettature. La tradizione toscana percorre una strada caratterizzata da arte, storia e cultura. Un condensato di bellezza da vivere giorno per giorno, lasciandosi ispirare dalla natura.

È proprio da qui che parte il percorso di una realtà imprenditoriale che ha fatto dell'eccellenza il suo punto di forza. Tenuta Maiano con la sua produzione vitivinicola biologica e Borgo Divino con l'arte della ristorazione e dell'accoglienza turistica.

La nostra cucina

La cucina tipica toscana del Borgo Divino è un'impagabile esperienza dei sensi, un vero e proprio connubio tra cultura eno-gastronomica e prodotti tipici del territorio.

Un territorio, quello dell'area fiorentina, ricco di produzioni di eccellenza; una realtà che da sempre tutela e rispetta la stagionalità delle materie prime e che le trasforma in piatti dai sapori antichi, che ricostruiscono un percorso gustativo nel quale dominano gusto e semplicità.

La cucina del Borgo Divino è un vero e proprio laboratorio che ricerca costantemente l'equilibrio tra tradizione e creatività.

Le nostre parole d'ordine?

Genuinità, Attenzione, Passione.

Borgo Divino and Tenuta Maiano: two names, one company

In order to speak about the excellences of this area and the wonderful view in front of your eyes just one requisite is essential: grasping the beauty and appreciating it in all its aspects. Tuscan tradition travels a path characterized by art, history and culture. A beauty abridgement to live day by day, taking inspiration from nature. This is the starting point of an entrepreneurial reality whose strength is the excellence itself: Tenuta Maiano with its organic wine production and Borgo Divino with food service and tourist hospitality art.

Our cuisine

The typical Tuscan Borgo Divino cuisine is a priceless sensorial experience, a real combination of food, wine culture and local products.

A territory of the Florentine area rich of excellent food production; it's a reality that always protects and respects the seasonality of raw materials and turns them into ancient flavoured dishes, which reconstruct an organoleptic journey exalting taste and simplicity. Borgo Divino cuisine is a real lab that keeps on looking for the balance between tradition and creativity.

Our keywords?

Authenticity, Attention, Passion.

Legenda Allergeni - Allergen Map



FRUTTA A GUSCIO
shell fruit



PESCE
fish



SENAPE
mustard



UOVA
egg



CEREALI CONTENENTI GLUTINE
cereal with gluten



ARACHIDI
peanuts



SEDANO
celery



SOIA
soy



MOLLUSCHI
mollusk



LUPINI
lupin bean



LATTICINI
milk



ANIDRIDE SOLFOROSA
sulphur dioxide



SEMI DI SESAMO
sesame seed



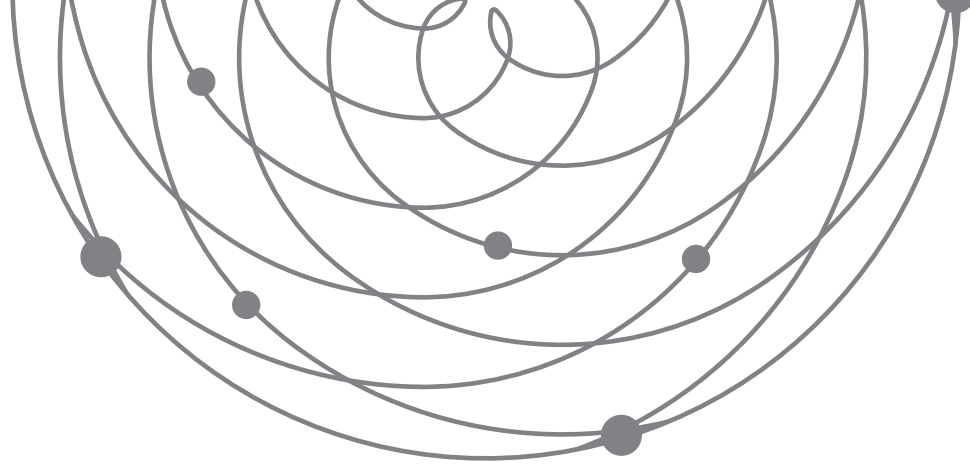
CROSTACEI
shellfish



PIATTI VEGETARIANI
Vegetarian Dishes



Il pesce potrebbe
essere SURGELATO



Antipasti *Appetizers*

Coccoli con Prosciutto crudo toscano e Straciatella di Burrata

Fried Dough, raw Ham and Straciatella Burrata fresh Cheese



€ 11,00

Tagliere del Borgo

(Spalla, Lonzino, Salame toscano, Guanciale, Formaggi della Fattoria Corzano e Paterno con Composte della Casa e Miele al Tartufo)

Borgo's cutting board (Lard, raw Tuscan Ham, Cinta senese and Finocchiona Salami, Buccia di Rospo Cheese, Pecorino Cheese aged in a cave, and Fava Beans with homemade Jams and Truffle Honey)



per 1 persona/1 pax

€ 12,00

per 2 persone/2 pax

€ 21,00

Carpaccio di Manzo alle nostre Erbette su Letto di Misticanza dell'Orto del Borgo con Maionese alla Creola e Vela di Pane fatto in Casa

Beef Carpaccio with our aromatic Herbs on a Bed of Borgo mixed Vegetables with Creole Mayonnaise and homemade Sail Bread



€ 17,00

Polpo saltato al Coulis di Pesca su Cialda di Patate croccanti

Octopus sautéed with Peach Coulis on crisp Potatoes Wafer



€ 16,00

Perla di Pesce fritta su Mousse di Nasello guarnita con Salsa Tartara, Germogli di Aglio accompagnata da Canestrello e Acqua di Cavolo Viola

Fried Fish pearl on Hake mousse garnished with Tartar Sauce, Garlic Buds with queen Scallop and Purple Cabbage Water



€ 16,00



Barchetta di Verdure di Stagione

Seasonal Vegetable Boat



€ 11,00

Prosciutto e Melone alla Maniera del Borgo

Melon and raw Ham Borgo Style



€ 10,00

Primi Piatti *First Courses*

Lasagnetta al Ragù di Scottona toscana

Lasagna with Tuscan Scottona Ragout



€ 10,00

Reginetta all'Ombrina, Pesto di Pistacchi e Polvere di Pomodoro

Reginetta Pasta with Shy Drum, Pistachio Cream and Tomato Powder



€ 17,00

Risotto al Nero con Seppie croccanti

Risotto with Black crisp Cuttlefish



€ 14,00

Pacchero con Salsiccia, Zafferano, Zucchina e i suoi Fiori, Ricotta salata e Pomodoro secco dell'Orto

Pacchero Pasta with Sausage, Saffron, Courgette and its Flowers, saulty Ricotta Cheese and dried Tomato from our Vegetable Garden



€ 13,00

Primi fatti a mano con le farine biologiche ai Grani Antichi di Montespertoli

Homemade pasta with Organic Flours from Montespertoli

Pappardella del Contadino con Cipolla di Certaldo, Guanciale e Pecorino toscano

Farmer Pappardella Pasta with Certaldo Onion, Cheek Lard and Tuscan Pecorino Cheese



€ 11,00

Cappellotto di Melanzane, Ricotta di Pecora e Menta con Salsa al Datterino Giallo, Basilico fritto e Pomodoro Nero essiccato dell'Orto

Aubergine Cap, Sheep Ricotta and Mint with Yellow Cherry Tomato Sauce, fried Basil and dried Black Tomato from our Vegetable Garden



€ 14,00

Tagliolino al Tartufo

Truffle Tagliolini Pasta



€ 18,00

Maltagliati al Ragù battuto al Coltello, alla Vecchia Maniera

Maltagliati with hand-chopped Old Style Ragout



€ 12,00



Secondi Piatti Main Courses



Dalla nostra brace con Legna di Quercia di Montespertoli - From our Grill with Montespertoli Oak Tree



Zucchina ripiena di Verdure miste gratinate su un Letto di Salsa all'Aglione e Crema di Zolfini del Valdarno

Round Zucchini filled with mixed gratinéed Vegetables on Garlic sauce and Valdarno Zolfini Beans Cream



€ 12,00

Trio di Gamberoni lardellati con Purea di Fagiolo Verde

Lard King prawns trio with Green Beans Purée



€ 21,00

Filetto di Orata al Cartoccio

Gilthead Seabream cooked in foil



€ 18,00



Baccalà alla brace e Chips di Patata Viola

Grilled salt Cod and Purple Potatoes Chips



€ 18,00

Costine di Maiale Senape e Miele con Torretta di Bietola e Salvia frita

Pork Ribs with Mustard, Honey Chard and fried Sage



€ 13,00



Bistecca alla Fiorentina

Florentine T-bone Steak

all'etto / per hg € 5,00

Filetto al Chianti Montespertoli Riserva "Barroccio"

Tenderloin with Chianti Montespertoli Riserva "Barroccio" Wine



€ 23,00

Filetto al Pepe Rosa

Pink Pepper Tenderloin



€ 20,00



Tagliata Rucola e Grana

Rocket and Grana Cheese sliced Beef



€ 18,00



Tagliata al Tartufo

Truffle sliced Beef

€ 20,00



Ventaglio di Pollo

Chicken Fan

€ 11,00



Contorni Side Courses € 5,00

Patate Arrosto

Roasted Potatoes

Bietola

Chard

Giardiniera in agrodolce

Mixed sweet and sour Vegetables

Insalata mista

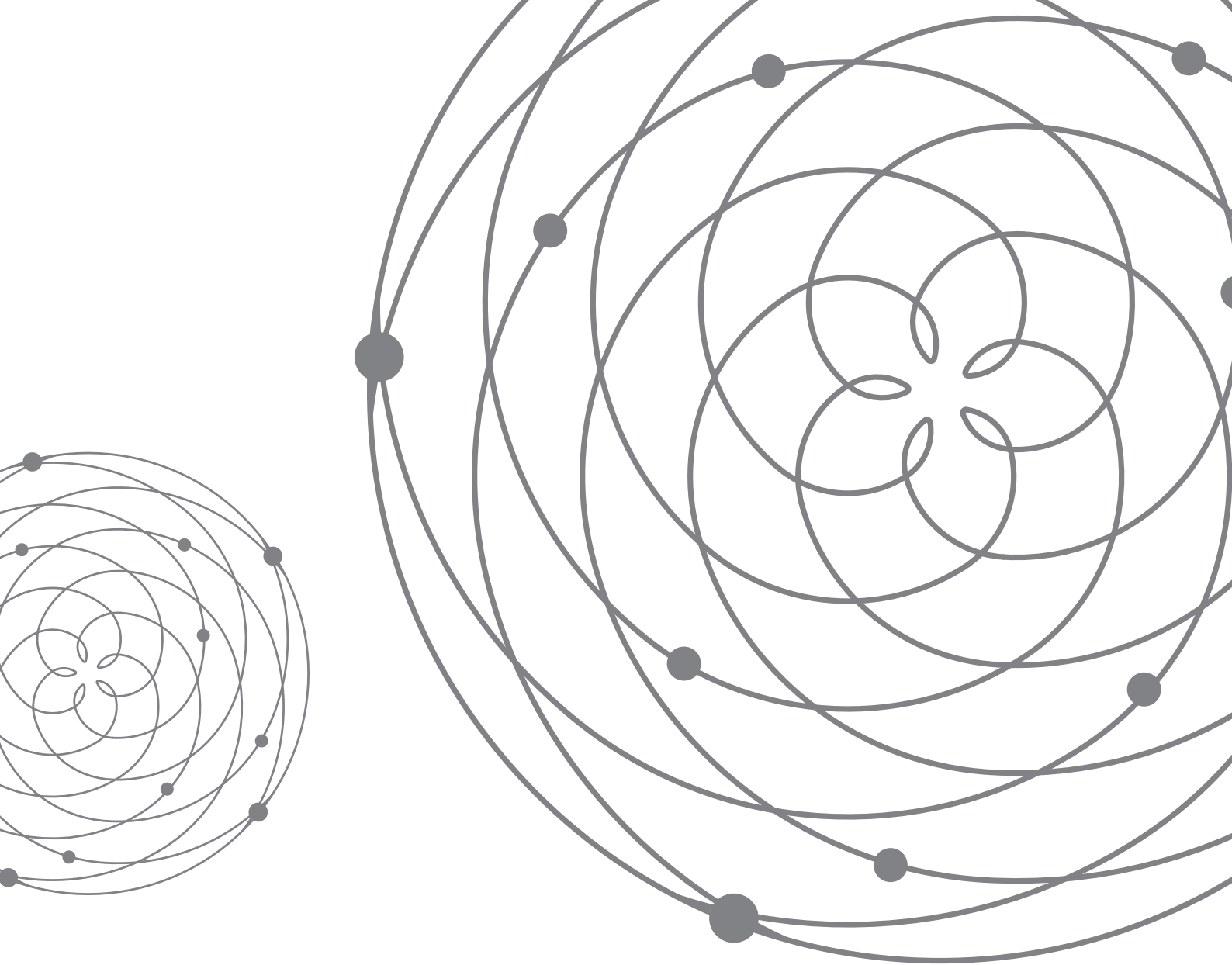
Mixed Salad

Caponata

Vegetable Caponata

Patate dolci

Sweet Potatoes



Dolci *Dessert* € 6,00

Cheese Cake estivo Menta, Basilico e Liquirizia

Summer Cheese Cake with Mint, Basil and Licorice



Tiramisù



Cestino ai Frutti di Bosco

Wild Berries Basket



Cantucci fatti a mano e Vin Santo della Tenuta Maiano

*Homemade sweet Biscuits Cantucci
with Tenuta Maiano sweet Wine*



Semifreddo di Fragole con Crumble di Sbrisolona e Riduzione di Agrumi

*Strawberries Semifreddo with Sbrisolona Crumble
and Citrus Fruits Sauce*





Carta Caffè Coffee Selection

€ 2,50

India Kapy Royal

Caffè robusta lavato, molto corposo, di sapore gradevole, mai aggressivo, con sentore di legni pregiati e retrogusto di cioccolato amaro.

A very full-bodied coffee, never aggressive, with pleasant flavour, precious woods aroma and bitter chocolate aftertaste.

Cuba Serrano Lavato 100% Arabica

Caffè dal gusto intenso di tabacco, nocciole e cacao, dotato di buon corpo e bassa acidità, con retrogusto molto persistente di cioccolato amaro.

A coffee with an intense Tobacco, Hazelnuts and Cocoa flavour, with good body and low acidity and a very persistent bitter chocolate aftertaste.

Miscela Portofino Arabica 100%

Una miscela leggera, molto profumata e ricca di aromi tipici dei pregiati caffè arabica. Retrogusto persistente e raffinato, basso contenuto di caffeina ideale per la sera.

A light blend, very perfumed and full of typical aromas of fine arabica coffees. Lingering and refined aftertaste, with low caffeine content perfect for the evening.

Brasile Cerrado Dolce Arabica 100%

Caffè equilibrato di media corposità ed elegante dolcezza. Possiede una morbida densità con marcato gusto di cacao e frutta secca.

A balanced coffee with medium body and elegant sweetness. It boasts a soft density and a marked taste of cocoa and dried fruit.

Napoli un Grammo in più

Cialda di caffè che dà una grande cremosità abbinata ad un gusto forte ma equilibrato.

A coffee with a great creamy texture combined with a strong but balanced flavor.

Italiano Gusto Classico

Una perfetta miscela di caffè dal gusto deciso e corposo, ideale per ogni momento della giornata.

A perfect coffee blend with a strong, full-bodied taste, ideal for any time of day.